



PELATIHAN PENANGANAN PASCA PANEN PRODUK PERTANIAN PADA UKM DI KABUPATEN MALANG

Riwayat artikel:

Diterima: Oktober 2021

Disetujui: November 2021

Tersedia secara daring: November 2021

*Penulis korespondensi

Surel: erwanadi.tk@upnjatim.ac.id

Andre Yusuf Trisna Putra¹, Erwan Adi Saputro^{2*}, Arista Pratama³, Mu'tasim Billah²

¹) Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Indonesia, 6294.

²) Program Studi Teknik Kimia, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Indonesia, 6294.

³) Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Indonesia, 6294.

Abstrak

Dekaka Shop adalah usaha rumahan yang dirintis oleh Pak Kasmadi pada tahun 2015 beralamat Jalan Jatikerto 292, Bedali, Kromengan, Kabupaten Malang. Saat ini usaha rumahan tersebut mampu menghasilkan beberapa produk diantaranya bumbu masak siap saji, sambal botol, sayur segar, rimpang-rimpangan segar dan kurma tomat. Kendala yang dihadapi oleh UKM Dekaka Shop dan UKM lain di Kabupaten Malang adalah masih kurangnya pengetahuan mengenai penanganan pasca panen produk pertanian yang menyebabkan produk yang dihasilkan menjadi kurang maksimal. Oleh karena melalui kegiatan *Matching Fund* dilakukanlah pelatihan mengenai penanganan pasca panen produk pertanian. Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan metode *hybrid* dengan memberikan pelatihan kepada UKM Dekaka Shop dan UKM yang berada di Kabupaten Malang. Hasil dari kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan dapat meningkatkan kualitas produk pada UKM Dekaka Shop dan juga UKM lain yang berada di Kabupaten Malang.

Kata kunci: Penanganan pasca panen, kurma tomat, UKM.

Abstract

Dekaka Shop is a home-based business that was pioneered by Mr. Kasmadi in 2015 having its address at Jalan Jatikerto 292, Bedali, Kromengan, Malang Regency. Currently, the home-based business is able to produce several products including ready-to-eat spices, bottled chili sauce, fresh vegetables, fresh rhizomes and tomato dates. The obstacle faced by UKM Dekaka Shop and other UKM in Malang Regency is the lack of knowledge about post-harvest handling of agricultural products which causes the products produced to be less than optimal. Therefore, through the Matching Fund, training was conducted on post-harvest handling of agricultural products. This training activity is carried out using a hybrid method by providing training to UKM Dekaka Shop and UKM in Malang Regency. The results of this training activity are expected to be able to improve product quality in Dekaka Shop SMEs and also other SMEs in Malang Regency.

Keywords: Post-harvest handling, tomato dates, UKM.

1. PENDAHULUAN

Penanganan pasca panen merupakan segala kegiatan yang dilakukan untuk mempertahankan kualitas produk baik sayur maupun buah sebelum sampai pada konsumen. Penanganan pasca panen yang kurang baik dapat menyebabkan losses (kehilangan) baik berupa penurunan bobot, perubahan penampilan, maupun perubahan rasa. Perubahan tersebut berakibat pada penurunan kualitas juga nilai jual produk. Penanganan pasca panen dapat berupa pencucian, curing, *pre-cooling*, sortasi, grading, pengemasan, penyimpanan dan pengiriman. Berbagai kegiatan pasca panen tersebut dilakukan dengan hati-hati untuk menjaga kerusakan pada produk. Penanganan pasca panen yang baik dapat memperpanjang umur simpan sayur dan buah. Setiap produk hortikultura memiliki kriteria kualitas dan karakteristik yang berbeda. Karakteristik tersebut berpengaruh pada cara penanganan yang dilakukan setelah panen (Kusumiyati, 2017)

Potensi hasil pasca panen adalah sebuah tindakan yang dimulai dengan pemungutan hasil bumi lalu kemudian diolah dengan cara tertentu hingga sampai tahap siap dipasarkan (Mutiarawati, 2007). Stok produk hortikultura dalam kondisi segar dikatakan berhasil jika mutunya dapat dipertahankan selama penyimpanan. Untuk itu, diperlukan ketersediaan dan pemanfaatan teknologi pascapanen, khususnya teknologi penyimpanan, untuk memperpanjang umur simpan produk segar hortikultura. Umur simpan produk hortikultura yang relatif pendek disebabkan oleh masih tetap berlangsungnya proses metabolisme setelah proses pemanenan. Aktivitas metabolisme, seperti respirasi dan transpirasi akan terus berlangsung hingga produk dikonsumsi. Hal ini menyebabkan produk mudah mengalami penurunan mutu, bahkan kerusakan, setelah panen. Produk hortikultura akan menjadi matang, menua (*senescence*), dan rusak. Selain itu, kandungan nutrisi dan kadar air yang cukup tinggi menjadikan produk segar ini menjadi media yang baik untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Hal tersebut menyebabkan produk hortikultura juga sering kali mengalami kerusakan akibat adanya serangan ataupun infeksi mikroorganisme seperti kapang ataupun khamir. Umur simpan dan kerusakan produk hortikultura akibat faktor-faktor tersebut menyebabkan produk

hortikultura memiliki kehilangan dan pemborosan pangan (*food losses and waste*) yang cukup tinggi, yaitu rata-rata masih di atas 20% (Kader 2002; Waryat et al. 2017).

Dalam bidang pertanian istilah pasca panen diartikan sebagai berbagai tindakan atau perlakuan yang diberikan pada hasil pertanian setelah panen sampai komoditas berada di tangan konsumen. Istilah tersebut secara keilmuan lebih tepat disebut Pasca produksi (*postproduction*) yang dapat dibagi dalam dua bagian atau tahapan, yaitu pasca panen (*postharvest*) dan pengolahan (*processing*). Penanganan pasca panen (*postharvest*) sering disebut juga sebagai pengolahan primer (*primary processing*) merupakan istilah yang digunakan untuk semua perlakuan dari mulai panen sampai komoditas dapat dikonsumsi “segar” atau untuk persiapan pengolahan berikutnya (Mutiarawati, 2007).

Komoditas hortikultura pascapanen adalah merupakan produk hidup yang masih aktif melakukan aktifitas metabolismenya. Hal ini dicirikan dengan adanya proses respirasi yang masih berjalan seperti halnya sebelum produk tersebut dipanen. Keragaman akan laju respirasi pascapanennya sering dijadikan sebagai indikator tingkat laju kemunduran dari produk tersebut. Semakin tinggi tingkat laju respirasinya maka semakin cepat laju kemunduran dan semakin cepat kematian yang terjadi. Disamping itu, keragaman akan kondisi fisik-morfologis buah dan sayuran mencirikan pula akan kepekaannya terhadap kerusakan mekanis dan patologis. Kerusakan mekanis meliputi benturan (*impact*), tekanan (*compression*) dan getaran (*vibration*).

Kerusakan patologis adalah diakibatkan oleh serangan mikroorganisme patogenik terutama oleh cendawan dan bakteri. Kondisi fisik-morfologis produk juga berpengaruh terhadap transpirasi atau penguapan air dari produk itu sendiri. Seperti halnya sayuran daun dimana rasio antara volume dan berat yang tinggi cenderung transpirasi berjalan tinggi. Sebaliknya produk seperti buah-buahan dimana rasio tersebut lebih rendah maka transpirasi berjalan lebih lambat. Kehilangan berat sebanyak 5% akibat transpirasi untuk produk sayuran dan 10% untuk buah maupun umbi-umbian berakibat pada berkurangnya nilai komersial secara berarti (I Made S Utama, 2006)

Perlakuan-perlakuan pascapanen adalah bertujuan memberikan penampilan yang baik dan kemudahan-kemudahan untuk konsumen, memberikan perlindungan produk dari kerusakan dan memperpanjang masa simpan. Sukses penanganan pascapanen memerlukan koordinasi dan integrasi yang hati-hati dari seluruh tahapan dari operasi pemanenan sampai ke tingkat konsumen untuk mempertahankan mutu produk awal (I Made S Utama, 2004).

UKM Dekaka Shop dan UKM lain dikabupaten Malang masih memiliki kendala di penanganan produk pasca panen dikarenakan kurangnya pengetahuan mengenai penanganan produk pasca panen, kurangnya pengetahuan tersebut sangat berdampak pada produk yang dihasilkan oleh UKM dan menyebabkan produk yang dihasilkan menjadi kurang maksimal. Minimnya pengetahuan mengenai pengetahuan mengenai penanganan produk pasca panen menjadi hambatan bagi UKM yang berada di Kabupaten Malang, hal ini juga menjadikan UKM tidak dapat berkembang. Oleh karena itu melalui kegiatan Matching Fund yang berjudul “Teknologi Tepat Guna Pengolahan Kurma Tomat Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Dan Pemasaran” dengan pelatihan yang berjudul “Penanganan Pasca Panen Produk Pertanian” yang dilakukan secara hybrid ini dapat mengembangkan pengetahuan UKM Dekaka Shop dan UKM lain dikabupaten Malang tentang penanganan produk pasca panen.

2. METODE KEGIATAN

Kegiatan yang dilakukan adalah pelatihan kepada UKM Dekaka Shop yang berada di Jl Raya Jatikerjo 292, Kabupaten Malang dan UKM lain di Kabupaten Malang.

2.1. Pelatihan

Kegiatan pelatihan Penanganan Pasca Panen Produk Pertanian dilakukan secara hybrid dengan dua pemateri dengan judul yang berbeda yaitu “Tantangan Penyimpanan Hasil Pertanian” dan “Penerapan Penanganan yang Tepat Guna Memperpanjang Kesegaran Hasil Panen”.

2.2. Tanya Jawab

Setelah sesi pemaparan materi oleh kedua narasumber, pada pelatihan ini diadakan sesi

tanya jawab agar apabila ada informasi yang kurang dimengerti dari pemaparan yang disampaikan oleh kedua pemateri.

2.3. Praktik

Setelah mendapatkan materi dan informasi yang cukup, peserta diminta untuk mengaplikasikan atau mempraktikkan apa yang sudah mereka pelajari pada UKM yang mereka jalankan.

3. PEMBAHASAN DAN MANFAAT

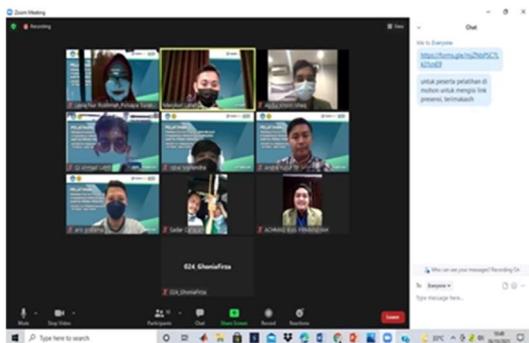
Kegiatan ini dilakukan dengan cara memberikan materi kepada UKM Dekaka Shop dan UKM lain dikabupaten Malang tentang pentingnya penanganan pasca panen produk pertanian. Kegiatan dilakukan dengan daring yang menampilkan slide presentasi dan penjelasan oleh pemateri. Materi yang disampaikan terbagi menjadi beberapa judul, judul yang pertama adalah materi mengenai “Tantangan Penyimpanan Hasil Pertanian” yang disampaikan oleh narasumber pertama Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc. dan judul yang kedua adalah “Penerapan Penanganan yang Tepat Guna Memperpanjang Kesegaran Hasil Panen” yang disampaikan oleh narasumber kedua yaitu Fransisca Romana Titis Suniati, S.TP., M.Sc. Kedua materi tersebut disampaikan kurang lebih 60 menit.

Setelah penyampaian materi yang dilakukan oleh kedua narasumber dilakukan kegiatan tanya jawab tentang materi yang telah disampaikan pemateri. Para peserta sangat antusias dan menyimak apa yang disampaikan oleh kedua pemateri dalam kegiatan pelatihan ini, hal ini dibuktikan dengan antusias peserta dalam bertanya kepada pemateri. Pertanyaan-pertanyaan tersebut mengenai manfaat MAP (*Modified Atmosphere Packaging*), apakah bahaya buah yang diberi lilin dalam tubuh, apakah berbahaya buah yang diberi karbit dan kandungan gizi yang berkurang ketika buah dikarbit.



Gambar 1. Pelatihan penanganan pasca panen

Setelah dilakukannya pelatihan penanganan pasca panen produk pertanian diharapkan juga para peserta terutama UKM Dekaka Shop dan UKM yang berada dikabupaten Malang dapat mempraktikkan ilmu yang disampaikan oleh narasumber mengenai penanganan pasca panen produk pertanian dengan baik supaya produk yang dihasilkan oleh UKM yang dijalankan dapat meningkat kualitasnya.



Gambar 2. Tim pelaksana dan pemateri

4. KESIMPULAN

Kegiatan *Matching Fund* mengenai pelatihan penanganan pasca panen produk pertanian berjalan dengan baik dan lancar, terlihat dari aktivitas peserta dalam memperhatikan materi yang telah disampaikan oleh pemateri. Adanya respon positif yang ditunjukkan dengan seringnya para peserta mengajukan suatu pertanyaan atau menanggapi materi yang telah disampaikan oleh kedua pemateri. Salah satu manfaat yang didapat adalah perwakilan UMKM mengerti cara – cara penanganan pasca panen yang baik dan benar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim *Matching Fund* mengucapkan terima kasih kepada mitra Dekaka Shop, UKM yang berada dikabupaten Malang dan para peserta yang meluangkan waktu dan dapat hadir pada acara pelatihan penanganan pasca panen produk pertanian sehingga kegiatan dapat terlaksana.

DAFTAR PUSTAKA

- I Made S Utama, 2004. Teknologi Pasca Panen Hortikultura: Permasalahan Dan Usaha Perbaikan. Makalah dibawakan sebagai Nara Sumber dalam “Lokakarya Strategi Pengembangan Hortikultura di Bali”. Kerjasama Pusat Pengkajian Buah-buahan Tropika –UNUD dengan Dinas Pertanian Tanaman Pangan Propinsi Bali, Kampus Bukit Jimbaran, Bali 30-31 Juli 2004.
- I Made S Utama, 2006. Pentingnya Teknologi Pascapanen Dalam Meningkatkan Daya Saing Produk Hortikultura Indonesia”. Diselenggarakan dalam rangka Ulang Tahun Fakultas Teknologi Pertanian ke 22 dan Dies Natalis Unud ke 44 di Kampus Bukit-Jimbaran, Badung, 28 Agustus 2006.
- Kader AA. 2002. Postharvest technology of horticultural crops. 3rd ed. Davis (US): University of California.
- Kusumiyati, 2017. Penanganan Pasca Panen dan Kriteria Kualitas Buah dan Sayur Diindonesia. UNPAD Press
- Mutiarawati, Tino. 2007. Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian. Workshop Pemandu Lapangan I (PI-1) Sekolah Lapangan Pengolahan Dan Pemasaran